Aprikosen-Frischkäsetorte

Zeit gesamt
5h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Löffelbiskuits	200 g
Butter	100 g
Kokosraspel	25 g
Aprikosen, frisch	500 g
Blattgelatine	6 St.
Schlagsahne	200 g
Bio Limetten	1 St.
Frischkäse, natur	600 g
Zucker	150 g
Zitronen	2 St.
Tortenguss	12 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einer Pfanne fein zerkrümeln. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Geschmolzene Butter im Topf mit Keksbröseln und Kokosraspeln vermengen. Die Masse als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Mit einem Löffelrücken gut andrücken und ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen 400 g Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Limette halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Frischkäse mit 120 g Zucker und Limettensaft verrühren.

3. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf und bei schwacher Stufe auflösen. 1–2 EL Frischkäsecreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Frischkäsecreme ziehen. Sahne und Aprikosenwürfel mit einem Schneebesen unterheben und Creme auf den Krümelboden in der Form geben, glatt streichen. Torte mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Übrige Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in feine Spalten schneiden. Dekorativ auf der Torte verteilen.

5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Zitronensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen und mit übrigem Zucker und Tortengusspulver verrühren. Unter Rühren einmal aufkochen, dann ca. 1 Min. abkühlen lassen. Torte von der Mitte her dünn damit überziehen. Aprikosen-Frischkäsetorte abkühlen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g